

Chimney Report

出会い
語らい
憩い
癒し

第11期 事業報告書 2018年4月1日から2019年3月31日まで

2019年
6月号

「食」と「飲」を中心とした
総合サービス産業へ

Contents

01 チムニーが目指すもの

03 トピックス

地産地消・地産全消から
“地産店消”への深化に向けて

05 特集

チムニーの
グローバル戦略

07 ブランド案内

09 チムニーの社会とのかかわり

11 トップメッセージ

12 業績ハイライト

13 会社データ



企業理念

心と食と飲を通じて地域社会に「出会い」「語らい」「憩い」と「癒し」のサービスを提供し、世界中のお客様から「ありがとう」と言われる企業になろう。

「出会い」「語らい」「憩い」「癒し」これらのキーワードは単に店内でのサービスを表しているものではありません。お客様はもちろん、お取引先様、株主様、FCオーナー様、そして従業員、全てのステークホルダーと共に繁栄し、最高の品質と心のこもった行動を通じて「地域社会そして世界の人々の健康で豊かな社会の実現に貢献する」という願いも込められているのです。

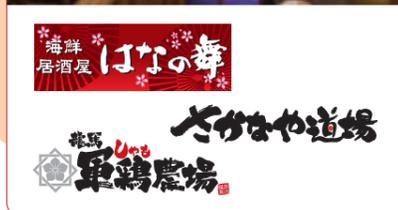
チムニーの目指すところ

もっと広がりほっと深まる「心」のこもったおもてなし

「食」と「飲」を中心とした総合 サービス産業へ

Chimney Group チムニーグループ3つの事業の柱

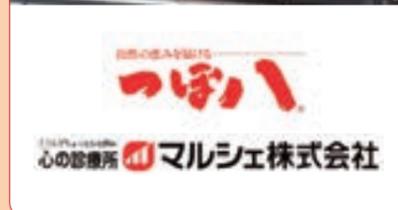
1 居酒屋事業 (直営店・FC店)



2 専門業態 (食事業態・コントラクト)



3 アライアンス/新規事業/海外展開



※コントラクト：食堂運営の受託事業のこと

株式会社やまやとのコラボレーションでグループの総合力を発揮

当社の親会社であり、酒類・輸入食品を中心に、全国で300店以上の嗜好品専門店を展開。日欧EPA発効によるワインのセールや株主様ご優待品へのウイスキーのリストアップ、やまやの子会社で180年の伝統を受け継ぐ「大和蔵酒造」と連携したメニュー開発など、「食」と「飲」でのコラボレーションを行っています。



お客様に価値ある商品を提供するためのチムニーの価値の源泉



- #### 沿革
- 1984 ●ジャスコ株式会社(現 イオン株式会社)の100%出資の居酒屋フランチャイズの企業として設立
 - 1990 ●代表取締役(和泉孝(現 社長)が就任
 - 1995 ●現主力業態「寿司居酒屋・はなの舞」1号店として京橋店を開店
 - 2005 ●ジャスコ証券取引所に株式を上場
 - 2008 ●東京証券取引所市場第二部への上場
 - 2009 ●カーライルグループに属する株式会社エフ・ディーが、当社普通株式に対する公開買い付けを実施
 - 2011 ●漁業を業とする子会社 魚鮮水産株式会社設立
 - 2012 ●東京証券取引所市場第二部への上場
 - 2013 ●公開買付の成立により、親会社・主要株主が株式会社やまやとなる
 - 2014 ●東京証券取引所市場第二部から市場第一部へ市場変更
●魚鮮水産株式会社、株式会社紅フーズコーポレーション、めっちゃ魚が好き株式会社の3社を連結子会社化
 - 2016 ●子会社 大田市場チムニー株式会社を設立
●「超速鮮魚®」ブランドを運営する羽田市場株式会社と業務提携を締結
 - 2017 ●事業譲受により「ぶどう事業部」が発足
●マルシェ株式会社と資本・業務提携を締結
●事業譲受により「66洋食事業部」が発足
 - 2018 ●ベトナム社会主義共和国ハノイ市に、CHIMNEY VIETNAM COMPANY LIMITEDを設立
●株式会社つば八の34%の株式を取得し、持分法適用関連会社とする

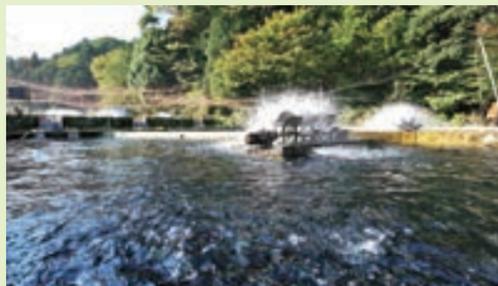
Topics

地産地消・地産全消から“地産店消”への深化に向け、チムニーグループが行っている最新の取り組みをご紹介します。

魚離れもなんのその？人気のサーモンを養殖で

持続可能な漁業として養殖が注目される中、チムニーはサーモンを淡水で養殖する3生産者と契約し、調達を開始しました。

福島県阿武隈川の清流による阿武隈川メープルサーモン、富士山の湧水で育てた富士山サーモン、育成に時間をかける西米良サーモンと、どれも地域の特色を生かした逸品です。



富士山サーモン養魚場(静岡県)ではバナジウム水で有名な猪之頭湧水と芝川の豊かな水で育てる



阿武隈川メープルサーモン(福島県)は那須連峰を水源とする阿武隈川の上流部から清流水を使用

国内外の確かな産地から新鮮魚介を調達！ 6次産業化により水産商品の充実を進めています。



新潟で水揚げされた南蛮海老は、混獲のため黒っぽい小さい海老が混在

商品価値の高い甘海老が選別された後は、約十種類の海老が混在しているため今までは廃棄処分となっていた

異物除去を行い、商品名を「小海老」で統一唐揚げ用として粉付後、チムニーで仕入・販売を行う

産地との連携で資源の有効利用に取り組む

買参権を活用した水産物の購入にとどまらず、流通されない魚(未利用魚)の活用により水産資源の有効利用に努めています。例えば新潟地方卸売市場では、水揚げされた南蛮海老(甘海老)の選別後、従来は約十種類の海老が混在しているため廃棄処分されていた小海老を唐揚げ用として仕入・販売する取り組みを6月からスタートしました。

食に関わる「川上」から「川下」まで

飼料メーカーとして先進的な事業を展開する中部飼料株式会社、同社の共同出資会社である中部チムニー株式会社と連携し、PB養殖ブリの開発、鶏卵の仕入・販売、本マグロの畜養など幅広い活動に取り組んでいます。



宮崎県延岡市北浦のPBブリ養殖



「浜名湖海苔の玉子焼き」は中部チムニー株式会社から仕入れた鶏卵で

地方の生産者・企業とともに—— 人財教育の課外授業を実施しています。

店舗スタッフが現場に出向き 生産作業を直接体験

漁業権を取得して漁師さんと一緒に漁に出る、田んぼで農家の方たちと稲刈りをするなどの課外授業で店舗スタッフが生産現場を経験できる機会をつくり、人財教育に努めています。そうすることで、お客様に「産地はどこで、捕れたばかりの魚をこんな風に加工・流通している、だから美味しいんですよ」と自信と誇りを持ってご案内することができるようになります。



オリジナル芋焼酎の販売に向け鹿児島県南知覧で芋の収穫を体験

寒い季節でも美味しい野菜が楽しめる—— チムニーグループ契約農場第2弾！

「富田農園」に続き、 「TOP HAT」との提携を開始

農業分野でも生産者との取り組みにより、安全・安心な食材の調達を進めています。静岡県では菊川市・牧之原市・島田市周辺の若い農家が集まり「コール農法」による野菜栽培に取り組んでいる「TOP HAT」と提携。「コール農法」とは、植物が必要なときに必要な要素を適切に与えることで健康で美味しく栄養価の高い野菜が育つというもので、寒さの厳しい冬の時期にも高品質なレタス、グリーンカール、サニーレタスを確実に調達することが可能となりました。

新しい農業に挑戦するTOP HATのメンバーの皆さん



チムニー契約農場「富田農園」にて収穫を行う当社社員



静岡県島田市にあるTOP HATの畑

山口県くじらのたたき



九州地方 胡麻鯖



山陰地方 まつなが牛すき焼き

各地方の「うまいもの」メニューを展開

九州なら馬刺しや胡麻鯖、静岡なら桜海老の刺身……と日本全国、地方には地元ならではの逸品が目白押し！地方で営業するチムニーの各店舗では、地元「うまいもの」メニューを展開し、地元のお客様に喜んでいただいています。

地産地消・地産全消から地産店消へ—— 地元文化と地元料理を楽しんでいただく 店づくりを進めています。

増毛町産品で地産地消を拡大 ——「遠藤水産」業態が成功

増毛漁港直送の水産物メニュー展開などにより、「魚鮮水産すすきの店」が、北海道増毛町推奨認定店舗に承認いただきました。それを受け、「増毛漁港直送 遠藤水産」業態が、北海道各地に7店舗まで拡大しています。



増毛産のたこは、刺身はもちろん、しゃぶしゃぶ・ザンギ・釜めしなど、楽しみ方は様々



「北海道増毛漁港直送遠藤水産札幌白石ガーデンプレイス店」

「日本でも最も活鮭を売る会社」を自負2018年度調達累計約65万尾



魚種が豊富な水槽は眺める楽しさも



特集

チムニーのグローバル戦略

Special Feature



現地ローカルの方々の嗜好を研究

日本食レストラン「花の舞 ハノイ ロンビエン店」のオープンに向けて重要視した点の1つが、現地ハノイの皆様への嗜好に合った日本食の提供というものでした。2019年2月の正式オープンに先立ち、当社はその1年前に開催された「ロンビエンジャパンフードショー」へ模擬店を出店。それが大きく奏功し、現地ローカルの方々の嗜好を徹底研究した現在のメニューは大変ご好評いただいています。

雇用創出とグローバル人財の確保

海外への店舗展開は、現地での新たな雇用創出による地域貢献や、グローバルな人財の確保にも繋がります。またわが国の方針として、外国籍労働者の受け入れ拡大が一層進んでいく状況にもあります。

これらの点を踏まえ、この度のベトナム現地法人の設立・ハノイ店の開設は、チムニーが“選ばれる企業”となり、また採用と人財育成を進めるための拠点として活かす計画です。また同様に、ネパール連邦民主共和国の首都カトマンズへの花の舞出店も検討していきます。



チムニーブランドの海外進出&グローバルな人財育成の拠点として

日本食レストラン 花の舞

「ハノイ ロンビエン店」が

2019年2月オープン!

当社では2018年8月にベトナム社会主義共和国ハノイ市に「CHIMNEY VIETNAM COMPANY LIMITED」を設立して以来、

海外出店の準備を進める中、このたび2019年2月、

現地ハノイのイオンモールロンビエン・ショッピングセンター内に「花の舞」をオープンしました。

今後、同店の運営を1つの足掛かりとして、当社はチムニーブランドの海外展開のみならず、

優秀なグローバル人財の円滑な確保と育成を図っていく方針です。

私たちチムニーの「食と飲のおもてなし」は海外も視野に、

これからもっと広がりもっと深まってまいります。どうぞご期待ください。



COLUMN

外国籍キャストの活躍を支える人財育成システム

チムニーグループでは2019年4月末現在、国内店舗で総勢732名の外国籍キャストが活躍し(ベトナム394名/ネパール168名/中国99名/韓国17名/ミャンマー13名/バングラデシュ12名ほか)、外国籍キャスト比率は9.8%となっています。

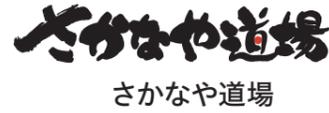
彼ら・彼女らの日々の活躍を支えるのが、チムニーの人財育成制度です。外国籍キャストに配慮した人財育成策の一環として、国内一部店舗にて外国籍社員が指導員となり、外国籍キャストが実際のお客様を前にして教育研修が行える環境を整備。「目の前のお客様を大切に」というチムニーのモットーを、実際のお客様を前にして学んでもらうことにより、眼を見張る程の高いスキルアップを生んでいます。



チムニーグループ主要ブランドのご案内 — 鮮度 抜群の活魚の居酒屋から、ディナーが楽しめるレストランまで



海鮮居酒屋 はなの舞
鮮魚や野菜など厳選された旬の食材で調理した四季折々の味を、職場の方々・ご家族・コミュニティーなど様々なシーンでお楽しみください。マグロの解体ショーも必見です。



時間と鮮度にこだわって仕入れた旬の魚を、刺身をはじめ素材を活かした料理にて提供しております。また鮪を使った数々のメニューも人気です。



アッ! そうだ ステーキ

保温性に優れたチムニーオリジナルの鉄板と木版を使用してブラックアングス牛を中心に、ステーキやハンバーグをお手頃価格でご提供します。



2002年度全日本最優秀ソムリエに輝いた阿部誠氏によるシャンパーニュ専門サロン。常時360銘柄のシャンパーニュを、旬の食材を使った料理とともに楽しみいただけます。



豊丸水産
新鮮なお刺身から活貝・旬のお料理まで! 美味しい魚介やお肉をリーズナブルなお値段で取り揃えております。卓上で焼く楽しさとともに味わってください。



炭火やきとり さくら

国産ブランド鶏を中心に店内で串打ちし、備長炭でふっくら焼き上げます。炎が立ち込めるライブ感たっぷりの店内で、自慢のやきとり、やきとん、釜飯をどうぞお召し上がりください。



DE ICHIBA

最高品質の新鮮な和牛を使ったステーキを、厳選したワインとともに楽しめる隠れ家的肉バルです。



66DINING
六本木六丁目食堂

懐かしいレトロな空間で、名物オムライスなどの本格洋食の数々をリーズナブルに、あたたかいおもてなしとともにご提供します。



こだわりやま
1本1本丁寧に焼き上げた串焼きに加え、ステーキや餃子など熱々鉄板料理をお楽しみください。



軍鶏農場

長い期間をかけて大事に育てられた希少な軍鶏は、赤身が多い肉質で脂肪分が少なく、香高く特有の旨味があります。モモ肉とムネ肉の食べ比べを楽しんでください。



ムフタル・ドウ・パリ

洋菓子職人歴30年のチーフパティシエが店内で手作りするケーキのほか、パスタやオムライス、サンドウィッチなどがバイキングで食べ放題です。



カフェ エスカロール

吹き抜けが心地よいテラス席で、自家製生地の本格・薄焼きピッツアを美味しいワインとともにお楽しみください。「ピッツア ボルチーニ・ビスマルク」が一押しです。



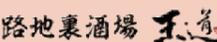
お酒も食事楽しめる、個性豊かな店舗が登場

居酒屋メニューに寿司を加えた「寿司居酒屋」、やきとりメニューに餃子を加えた「やきとり餃子道場」など、食事という切り口で来店していただきやすい業態の開発・拡大が進んでいます。



懐かしくて新しい「酒場」業態が続々とオープン

老若男女がふらっと気軽に立ち寄れるのが「酒場」の魅力。餃子や串カツといった身近なメニューを様々な楽しみ方で提供する「酒場」から、その地域の名物や特産品を様々な楽しみ方で提供する地産地消の「酒場」まで、新規オープンが続いています。



35周年記念大創業祭を行いました

35周年の感謝の意を込めて、350円価格やプレミアム食材など、スペシャルメニューを取り揃えた大創業祭を開催しました! 私たちはこれからも鮮度に素材に元気な笑顔で!! 挑戦し続けます!!!





チムニーグループは社会的・法的責任を果たすことはもとより、企業理念に基づいて行動することで、社会の課題解決や育成に「心」と「食」と「飲」を通じて『寄与』してまいります。また、社会に認められる企業として、経済的価値の追求と社会的課題の解決の両立に努め、国連が主導する持続可能な開発目標(SDGs)の実現においても、多面的に貢献していけるよう取り組んでまいります。



地域社会とのかかわり

ABCお料理クラブ(食育活動)

社内教育施設であるABCアカデミーを地域社会の皆様の一部開放して、「ABCお料理クラブ」を毎月開催しています。ABCお料理クラブでは、地域社会の皆様にもプロの料理のコツや我々の企業理念でもある「心」と「食」と「飲」を通じて、「出会い」「語り」「憩い」と「癒し」を体験いただいています。



環境・社会問題とのかかわり

国境なき医師団への支援活動

「食」に携わる企業として社会に貢献するべく、栄養失調児の食事となる「栄養治療食」を用いて援助活動をしている国境なき医師団に、寄付による支援を実施しています。お客様のご来店数に比例し、支援を増加させており、お客様によりご来店いただける「心のある店舗づくり」へのモチベーションに繋がっています。

2015年～2019年累計実績

参加店舗数	233店舗
支援金額	6,565,890円
栄養治療食支援食数	196,980食

パートナーとのかかわり

3部署が密に協働/連携した人財教育

サービス産業の中心は人であるという考えの下、当社では店舗の社員・キャストの教育指導改善を担う「店舗活性部」、キャリア入社・新卒者の教育研修やセミナーの運営を担う「人事部」、外国籍従業員の教育研修を担う「グローバル人財開発グループ」を擁する「人財教育部」の3部署が協働して人財教育を進めています。

また実際の教育訓練の場としては、これまでの「社内研修校ABCアカデミー」のほか、「教育母店」「研修センター店」でのOJT個別指導を設け、国籍や社員・キャストを問わず、パートナー全体の教育状態の向上と退職率の低減を効果的に実現してまいります。



政策発表会での表彰スピーチ



ABCアカデミーでの研修



新入社員への鮮魚解体指導

新卒育成制度

新卒育成制度として当社では、大きく3つのステップ「内定者研修制度」「入社後2ヶ月研修制度」「集合研修」を設け、入社前の様々な不安払拭や、入社後の成長・活躍の全面サポートに努めています。内定者研修では、店舗運営に必須のスキルをまとめた300時間分の独自研修プログラムを用意し、安心して社員となれるような仕組みを整えています。



2019年度入社の新入社員37名の内、グローバル人財は15名

フランチャイズ(FC)オーナーとの共存共栄

当社は1984年の創業時よりFCビジネスを展開し、FCオーナーとの共存共栄を実現してきました。この長い歴史の中、店舗の外観および内装の老朽化、店舗周辺の街の状況も変化した店舗については業態転換・改装を適宜実施し、FCビジネスの継続的な成長と拡大を目指しています。

居酒屋事業におけるビジネスモデル

直営店 **50:50 黄金比率** FC店

- 店舗運営ノウハウの共有化
- 圧倒的な購買力による充実した食材供給

社内独立支援

「パートナーが夢を実現する」場でありたい気持ちから、当社での独立を支援しています。現在では30名以上の元パートナーが当社のフランチャイズオーナーとして活躍し、夢の実現をスタートされています。



キャリアアップフォロー/働き方改革の推進

働き方改革は喫緊の課題で、退職率の低減を図るために以下のような取り組みを実施しています。また、「グローバル人財開発グループ」を中心に外国籍従業員の採用強化、彼らが活躍できる環境整備にも取り組んでいます。

働きやすい環境への改革

- 1年目2年目研修による新入社員フォローアップ
- 産地見学など研修の充実
- メンター制度の適用による不安の解消
- キャリアアップの見える化
- キャリアアップ研修
- 労務管理の徹底
- 従業員表彰制度

外国籍従業員の活躍の場の環境整備

- 改正入管法による在留資格の獲得支援
- 2019年4月末現在の外国籍キャストは732名(キャスト比率9.8%)

多彩なお客様に 目指していただける店舗、 繰り返しご来店いただける 魅力ある店舗をつくり、 「日本で一番強い居酒屋へ」

代表取締役社長 和泉 學



サービスレベルの向上と生産性の向上に取り組む

2019年3月期は引き続き厳しい事業環境が続く中、当社グループではアライアンス展開、人財の教育訓練や外国籍人財の採用に注力するとともに、新規出店を抑え、既存店舗のサービス力向上に取り組まれました。当期は新規出店21店舗に対し改装・業態転換が100店舗に達しました。これが今後の業績に好結果をもたらすと考えています。

協働と競合のバランスを意識してアライアンスを展開

当社グループでは価値あるものをお客様に提供するため、これまでの地産地消・地産全消の取り組みをさらに発展させた、“地産店消”を進めるとともに企業価値向上のためアライアンス、M&Aに取り組まれました。

アライアンスの展開では、協働と競合のバランスを意識しています。2018年11月に株式会社つば八の株式を取得し、グループとして1,000店規模の店舗網を実現しました。この規模を活かし、物流・商品供給力・店舗営業力などの強化を図ります。「魚」に強みを持つチムニーと、「肉」に強みを持つつば八は補完的関係にあり、様々なシナジーを図ることができると考えています。新業態開発についてもFCオーナーの賛同を得ながら進めていく予定です。

期待されるグローバル人財の確保・育成に注力

外国籍キャストがおよそ10%(2019年4月末現在)に達し、すでに中核戦力となる中、彼らが活躍できる場の環境整備を進めるとともに、グローバル人財の採用・教育訓練の強化に取り組まれました。

教育訓練では、店舗での訓練の拠点として「研修センター店」を2店舗オープンしました。人財教育部社員が常駐し、キャストの研修を実施しています。

また、外国籍人財の採用・育成のさらなる強化のためベトナム社会主義共和国ハノイ市に「花の舞」を2019年2月にオープンいたしました。今後はネパール連邦民主共和国への出店も視野に、東南アジアの国々と国内の店舗で人財・商品の循環を進めたいと考えています。

厳しさを増す居酒屋の事業環境

外食産業を取り巻く環境は大きく変化しています。消費税増税を控え、国内需要の大幅な拡大が望めない中、消費者の選択の眼はますます厳しくなっています。なかでも居酒屋業界は、人手不足、他業種との競合などの課題に直面し、生き残りのために環境変化に柔軟に対応する店舗運営が求められています。

グループとして持続的な成長を目指す 新中期経営計画

当社グループでは、今後も成長を継続するための道筋を示す2020年3月期から3年間の中期経営計画を策定しました。今後の環境変化を的確に捉える体制を整えるため、生産・仕入・加工・提供までを一貫する6次産業化と、地産地消・地産全消・地産店消を軸とした店舗運営で「日本で一番強い居酒屋」を目指し、さらに居酒屋外では食事業態やコントラクト事業などの専門業態の展開、アライアンス、新規事業、海外展開を視野に営業利益率6.5%、ROE8%以上を目指します。

また、社会に認められる企業を目指し、国連が主導する持続可能な開発目標(SDGs)の実現においても多面的に貢献できるよう取り組みます。

居酒屋ならではの強みを追求し、 直面する課題を解決へ

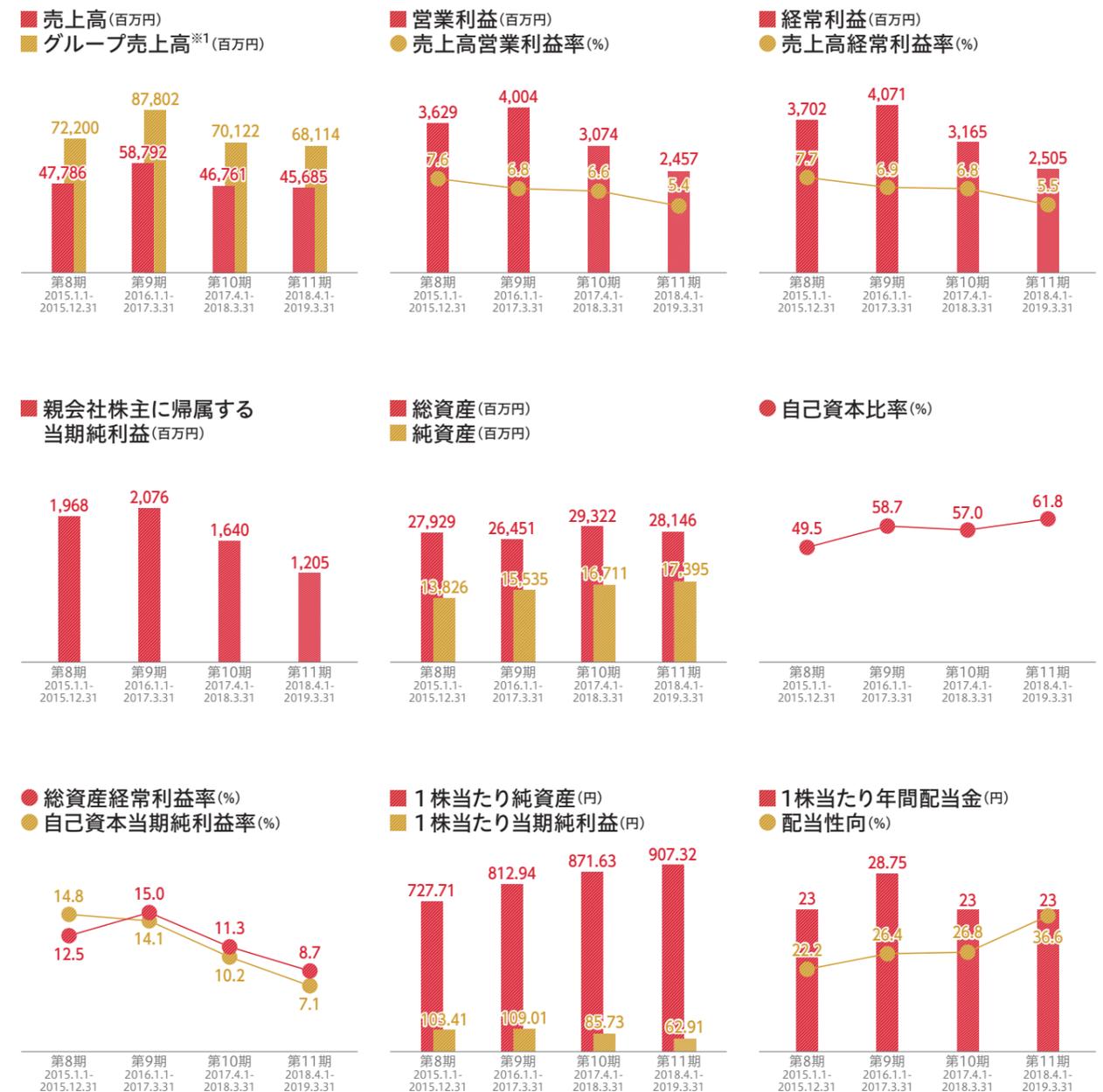
新中期経営計画の初年度となる2020年3月期は、新規出店を20店舗、改装・業態転換を50店舗計画し、お客様から「ありがとう」をいただける店舗づくりを進めることで増収増益を見込んでいます。

「価値訴求」を今期の施策として掲げ、当社グループでの居酒屋として培ってきた強みを最大限に活かすことこそ現状打開の鍵と確信しています。株主の皆様には、引き続きチムニーグループにご愛顧とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

当期決算の
ポイント

- 上期の悪天候や自然災害の影響による来店客数の減少を、下期で挽回するに至らず、前期比で減収減益となりました
- 株主の皆様への利益還元は、継続的な安定配当を目指し、1株当たり年間配当金は23円となりました

主要経営指標の推移



*1 グループ売上高は、FC店舗の売上高を含めた数値です。
*2 第9期は15ヶ月間の数値です。



● 会社概要

社名 チムニー株式会社
 本社所在地 東京都台東区柳橋二丁目19番6号
 柳橋ファーストビル 3階
 資本金 5,772,621,800円
 設立 2009年9月
 従業員数 1,081名(連結)、1,016名(単体)
 事業内容 「はなの舞」「さかなや道場」「魚鮮水産」他、
 直営およびフランチャイズチェーン展開

● 役員 (2019年6月19日現在)

代表取締役会長	山内 英靖	取締役	田原口 裕基
代表取締役社長	和泉 學	取締役	水上 貴史
取締役	根本 博史	取締役	大関 均
取締役	伊藤 浩之	取締役	沖田 美恵子
取締役	寺脇 剛	常勤監査役	永井 政次
取締役	山内 英房	監査役	中原 慎一
取締役	山内 一枝	監査役	三浦 千春
取締役	佐藤 浩也	監査役	越仲 信雄

注1 取締役 大関均氏および沖田美恵子氏は、社外取締役です。
 注2 監査役 中原慎一氏および越仲信雄氏は、社外監査役です。

< 執行役員 >

代表取締役社長 兼 社長執行役員	和泉 學
取締役専務執行役員 直営統括担当 兼 商品担当 兼 店舗活性化部長	根本 博史
取締役常務執行役員 専門業態担当	伊藤 浩之
取締役常務執行役員 管理担当	寺脇 剛
取締役執行役員 社長付特命担当	水上 貴史
執行役員 経理部長	阿部 真琴
執行役員 経営企画部長	細見 真智子
執行役員 中日本担当部長	谷内田 正志
執行役員 FC事業部長	菅家 智
執行役員 西日本担当部長	大屋 伸介
執行役員 人財教育部長	吉尾 佳子
執行役員 北日本担当部長	原田 大輔

● 株式の状況

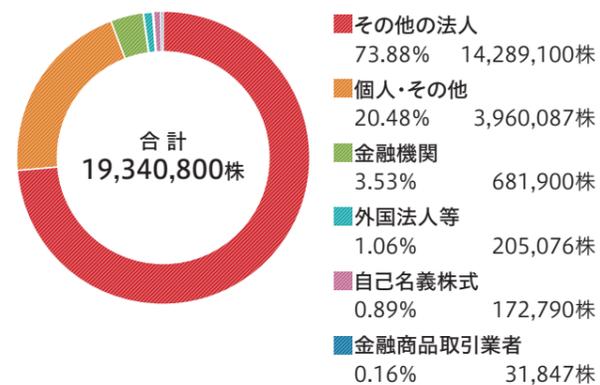
発行可能株式総数 30,000,000株
 発行済株式の総数 19,340,800株
 株主数 14,006名

● 大株主 (上位10名)

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
株式会社やまや	9,805,000	51.15
アサヒビール株式会社	1,759,700	9.18
加藤産業株式会社	1,000,000	5.21
麒麟麦酒株式会社	1,000,000	5.21
和泉 學	705,400	3.68
チムニー取引先持株会2	194,700	1.01
株式会社NSK	150,000	0.78
チムニー取引先持株会1	145,500	0.75
日本スタートラスト 信託銀行株式会社(信託口)	132,000	0.68
日本トラスティ・サービス 信託銀行株式会社(信託口5)	117,900	0.61

注1 上記のほか、自己株式172,790株を保有しております。
 注2 持株比率は発行済株式総数から自己株式172,790株を控除のうえ算出してあります。

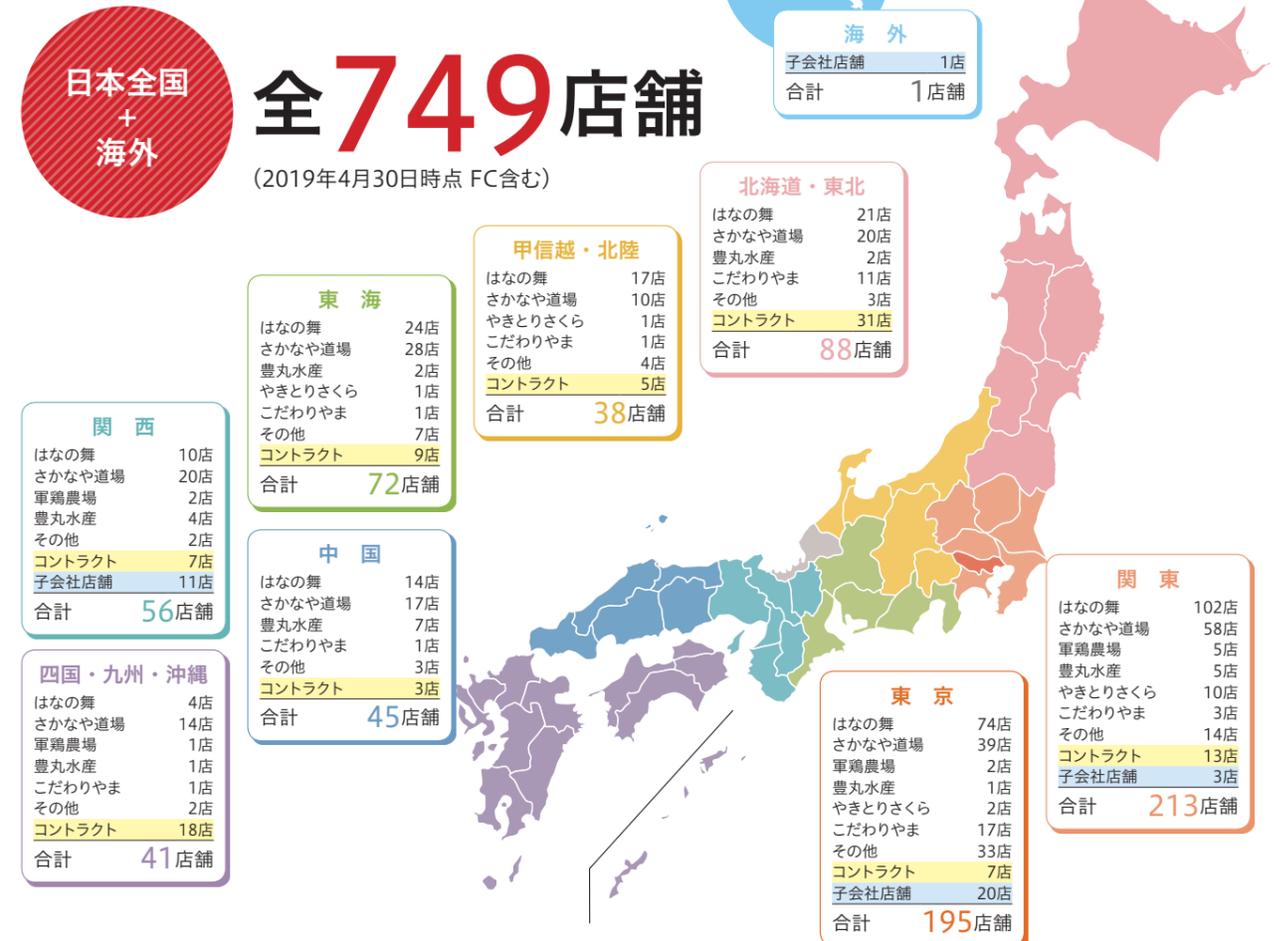
● 所有者別株式分布状況



● 株主メモ

事業年度	4月1日から3月31日まで	(同連絡先)	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 東京都府中市日鋼町1-1 ☎ 0120-232-711 郵送先 〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
剰余金の配当の基準日	毎年事業年度末、毎年9月30日	公告の方法	電子公告により行う 公告掲載URL https://www.chimney.co.jp/enterprise/koukoku/index.html (ただし、電子公告によることが出来ない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に公告いたします。)
上場証券取引所	東京証券取引所市場第一部		
証券コード	3178		
単元株式数	100株		
定時株主総会	毎年6月		
株主名簿管理人	三菱UFJ信託銀行株式会社		
特別口座管理機関	東京都千代田区丸の内一丁目4番5号		

● チムニーグループ店舗数



	直営店	FC店	計
はなの舞	121店	145店	266店
さかなや道場	149店	57店	206店
軍鶏農場	9店	1店	10店
豊丸水産	20店	2店	22店
やきとりさくら	12店	2店	14店
こだわりやま	2店	33店	35店
その他	34店	34店	68店
コントラクト	93店	—	93店
子会社店舗	35店	—	35店
合計	475店舗	274店舗	749店舗

※コントラクト：食堂運営の受託事業のこと

2018年度新規出店・退店・転換状況 (単位：店)				
新規出店	直営店	19	純増数	
	FC店	2		
	コントラクト直営店	2		
退店	直営店	13	FC店	
	FC店	15		
	コントラクト直営店	—		
転換	直営店→FC店	12	直営店	△2
	FC店→直営店	4	FC店	△5
			コントラクト直営店	2

※直営店新規出店には、譲受した1店舗を含みます

● ホームページのご案内

お近くの店舗検索は当社ホームページをご利用ください。マグロ解体ショーのスケジュール確認や店舗の予約にもご利用いただけます。

<https://www.chimney.co.jp/>



● カロリー・アレルギー情報の提供

すべてのお客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、カロリー・アレルギー情報の掲載もしております。

<https://www.chimney.co.jp/shop/calorie/>



株主優待制度のご案内

当社の魅力を、株主様をはじめとする皆様に体感いただけますよう、株主の皆様を対象にご優待をさせていただいております。皆様お誘い合わせの上、当社店舗でのご飲食や優待品をお楽しみいただき、当社の魅力を広くご理解いただきたく是非ご利用ください。毎年9月30日及び3月31日の株主名簿に記載または記録された1単元(100株)以上保有の株主様が対象となります。

ご優待の内容

①100株以上499株まで保有の株主様

株主様お食事ご優待券500円券を10枚

(お1人様1回のお食事につき、1枚利用可能)

または、**下記記載のご優待品**(当社オリジナル商品)

②500株以上保有の株主様

株主様お食事券500円券を30枚(利用制限なし)

または、**下記記載のご優待品**(当社オリジナル商品)

※お食事券の全部または一部と代替可能

「ご優待品」をご希望の株主様は、下記ご優待品リストをご覧ください。同封の「株主優待品申込書」に必要事項をご記入の上、ご希望の「ご優待品」と同等額の「株主様お食事券もしくは株主様お食事ご優待券」と一緒に同封の「株主様ご優待事務局」行の返信用封筒にてお申し込みください。

ご優待品申込期限：2019年7月31日(水曜日)必着

ご優待品リスト

株主様お食事券

1セット(5,000円分)

もしくは

株主様お食事ご優待券

1セット(5,000円分)

と引換に

A～Fのいずれか1つ

と交換できます。



×1セット

もしくは



×1セット

株主様お食事券2セット

(10,000円分)と引換に

Gと交換できます。



×1セット

A 特撰米 食べ比べセット



- 30年産 宮城県産 だて正夢 2kg×1袋
- 30年産 山形県産 つや姫 2kg×1袋
- 30年産 宮城県産 ひとめぼれ 2kg×1袋

宮城県産 山形県産

C 両国はなの舞ちゃんこセット



- 信玄鶏もも肉×1
 - つくね×1
 - 国産黒豚スライス×1
 - 塩ちゃんこスープ×1
 - 信玄鶏手羽先×1
 - ラーメン×2
- ※野菜、鍋は含まれておりません。

冷凍

E チムニー特撰こだわりの焼酎セット



- 「薩摩芋焼酎」はなの舞 500ml 鹿児島県
- 「泡盛」琉球泡盛 600ml 沖縄県
- 「麦焼酎」ごち麦 500ml 佐賀県
- 「永遠の麦」 500ml 鹿児島県

B チムニー漬け魚セット



- 3魚種9品 (西京漬け・酒粕漬け・ゆず醤油漬け)
- ※独自の特殊な製法で加工したオリジナルの漬け魚セットです。

冷凍

D 北海道産豚肩ロースの特撰チャーシュー



- チャーシュー約300g×2パック
 - タレ50g×2パック
- ※1個1個手作りで、ネットを巻き、焼いて、煮込んで、じっくり味付けをして仕上げています。
- ※賞味期限はお届け後約10日間です。

北海道産 冷蔵

F スコッチウイスキーセット



- グレンターナー ヘリテージ ダブルカスク ポートカスク フィニッシュ 700ml×1本
- ※オーク樽で熟成後、ポートワイン樽で後熟。力強さと深みのある豊かな味わいです。
- ウィルトンハウス スコッチウイスキー 700ml×1本 (アルコール度数：40%)
- ※グレンマレイをキーモルトに使用した華やかな香りと優しい味わいです。

G モルトウイスキーセット



- トミンートル ピーティ タン 700ml×1本
- ※ピーテッド麦芽を使用。スモーキーな香りと少し甘みのある後味が特徴です。
- トミンートル10年 700ml×1本(アルコール度数：40%)
- ※バーボン樽で10年以上熟成を重ねたシングルモルトウイスキーです。

※写真はすべてイメージです。

1人注意

- 100株以上499株まで保有の株主様はご優待品リストA～Fのうち1品をお選びいただけます。
- 500株以上保有の株主様は、最大株主様お食事券3セット(15,000円分)の範囲内でご優待品リストのA～Gより、組み合わせを自由にお選びいただけます。
- お申込み後のご優待品の変更はご容赦願います。
- お届け期間は、ご注文後約2週間となります。
- ご優待品は、同封の「株主優待品申込書」とお選びいただいたご優待品と同等額の、**今回同時に送付した株主様お食事券もしくは株主様お食事ご優待券をご返送いただいた株主様にお届けいたします(送料無料)**。

お問合せ：株主様ご優待事務局 TEL. 03-4330-3114 (受付時間：土・日・祝日等を除く平日10：00～17：00)

チムニー株式会社

〒111-0052 東京都台東区柳橋二丁目19番6号 柳橋ファーストビル 3階
TEL. 03-5839-2600 (代表)